

¿POR QUÉ HAY TANTA DIFERENCIA DE PRECIO, EN EL JAMÓN COCIDO QUE CONSUMIMOS?

1. INTRODUCCIÓN:

Esta es una primera pregunta que nos hacemos como consumidores.

Visitamos una gran superficie comercial y localizamos la zona de fiambres. Allí nos encontramos con gran variedad de jamones y paletas (hasta diecisiete variedades diferentes).

Miramos los ingredientes y nos fijamos en un primer vistazo, que no todos los sobres de fiambre tienen la misma proporción de magro (carne sin grasa). Nos encontramos sobres que van desde un 80% a un 50% de magro de cerdo. Seguimos leyendo y vemos que a la gran mayoría de jamones y paletas les han añadido agua y fécula de patata.

Esto quiere decir que cuanto más agua y fécula les han añadido, más barato es el producto.

Decidimos en el taller de charcutería, hacer este mismo producto, pero de tres calidades diferentes y mediante el añadido de yodo, ver la reacción química, que hace el yodo en el almidón.

El almidón es un carbohidrato, presente en muchos alimentos procedentes de las plantas. Esta presente en alimentos cotidianos como el pan, la harina, la patata, el arroz.

El añadido de este producto a el jamón cocino, no hace otra cosa que abaratar el producto y dejar mayor porcentaje de beneficios.

2. OBJETIVOS GENERALES:

.Desarrollar **técnicas, actitudes y destrezas**, para ponerlas en práctica el día de mañana.

.**Conocer** y **valorar**, como esta el mercado de productos de charcutería y como consumidores ser críticos, en la elección de productos.

.**Despertar la curiosidad** en el desarrollo tecnológico y científico.

.Fomentar el trabajo en equipo.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- .Lograr un hábito de trabajo exigente y que cumpla con las actitudes propuestas.
- .Conocer el funcionamiento de
- .Trabajar el **despiece** el **deshuesado**, de cerdo con una autonomía plena.
- .Trabajar el **cálculo de cantidades** mediante la regla de tres y porcentajes.
- .Trabajar el **pesado** y **medidas** de diferentes cantidades.
- .**Conocimiento** y **manejo** de la **herramienta básica** del taller.
- .**Conocimiento** y **manejo** de la **herramienta específica** del taller.

4. RECETA:

FIAMBRE DE JAMÓN Y PALETA

1.- Introducción:

Este producto derivado del jamón cocido, consigue hacer mas barato debido al añadido de agua y fécula de patata.

Puede tener distintas calidades según la cantidad de productos añadidos que tengan. Su aspecto es de un color rosado intenso y en forma del molde donde se ha hecho.

2.- Ingredientes:

- magro 1ª 100 kgr.
- Agua 40 L.
- Fécula 6kg.
- Preparado fiambre 7,3kg.

3.- Elaboración:

1º El proceso de elaboración del fiambre es muy variado, se puede hacer en la amasadora, en la picadora o en la máquina cutter.

2º En primer lugar prepararemos el magro de 1ª y se refrigera convenientemente y se calculan el resto de los ingredientes.

3º Picamos la carne en la máquina cutter mientras disolvemos el preparado de fiambre en el agua, que lo añadimos en la cutter para que se mezcle.

4º Una vez mezclado todo añadimos la fécula dándole varias vueltas hasta que desaparezca.

5º Finalmente forramos los moldes con papel "film" y rellenamos los moldes con la masa cárnica. Tapamos los moldes y los cocemos en la marmita durante 1 hora por Kg. de fiambre.

Trabajos en el taller:

Competencia en Comunicación Lingüística

-**Comunicación oral** (indicaciones del profesor) y **escrita** (lectura de recetas) de las elaboraciones para llevar a cabo el aprendizaje.

-Conocer y emplear palabras y expresiones de diferentes ámbitos en un **lenguaje técnico**.

-Manejar el **lenguaje oral adecuadamente** para establecer una interacción social eficaz con sus iguales y con el profesor que posibilite el aprendizaje propuesto.

Competencia matemática

-Experimentar en la práctica profesional la importancia del conocimiento y manejo de las **operaciones matemáticas básicas** para la realización de elaboraciones en el taller.

-Aplicación directa al trabajo del taller de las distintas **unidades de medida: masa y volumen** para la realización de los diversos productos.

-E emplear **operaciones matemáticas básicas** para la realización de porcentajes necesarios en la ejecución de recetas a un mayor volumen.

-Aplicación de los **múltiplos y submúltiplos de 10**, para la realización de operaciones básicas y posterior desarrollo de recetas de charcutería.

-Comenzar la aplicación de los **conocimientos matemáticos sobre porcentajes**, explicados en el aula, a la elaboración práctica de diversos productos como hamburguesas.

Competencia en cultura científica, tecnológica y de la salud

-Conocimiento sobre la importancia de la **manipulación de alimentos y las normas de higiene** en la charcutería, para evitar una posible contaminación.

-Explicación práctica sobre la **anatomía de los animales** (ej. con la media canal de cerdo delante), mediante el despiece, el deshuese y los comentarios sobre las características propias del animal.

-**Conocimiento básico** de las diferentes **técnicas culinarias**, como las **1ª técnicas** propias del taller, empleadas, para su posterior aplicación.

-Conocimiento en profundidad y en todas sus dimensiones de la **materia prima** de nuestro trabajo en el taller, **la carne** (ej. como músculo que forma parte de animales, como sustancia nutritiva, como alimento a conservar y distinguir, clasificaciones,...)

-Acercarnos mediante las elaboraciones a los **procesos físicos y químicos** (ebullición, escaldar, aditivos...) implicados en la transformación de los productos.

-Explicación y aplicación práctica de los diferentes **métodos de conservación** (Ej. frío, aditivos, envasado al vacío...) para la conservación del género.

-Conocimiento de las diferentes máquinas y herramientas usadas habitualmente en el taller, explicando su funcionamiento básico y poniendo de manifiesto las **aplicaciones tecnológicas** a las tareas cotidianas.

-Experimentar como la **seguridad y la prevención de riesgos laborales** (Ej. cortes, caídas, descargas eléctricas,...) deben de estar presentes en la práctica de cualquier proceso de aprendizaje en el taller.

-Poner en contacto, conocer y saber manejar un conjunto de **conocimientos y habilidades técnicas** propias de una profesión determinada (charcutería).

Competencia en el tratamiento de la información y competencia digital

-Hacer de las recetas una **vía de comunicación** (tanto oral como escrita) que nos proporcione una información útil y práctica con la que realizar elaboraciones.

Competencia social y ciudadana

-Establecer unas **reglas de convivencia y funcionamiento** claras desde el principio de la tarea, que les sirva para facilitar y regular las relaciones personales en el trabajo y de aquí a medida que avance el curso generalizarlas a otros ámbitos.

-Establecer una **dinámica de trabajo en equipo**, aceptando puntos de vista distintos al propio, en la elaboración de recetas y despieces.

-Favorecer y poner de manifiesto la importancia de **expresar las ideas propias y ser capaces de escuchar y valorar** las ajenas.

Competencia en cultura humanística y artística

-Fomentar su uso y experimentar la importancia que tiene la **imaginación y creatividad** a la hora de hacer presentaciones y acabados en los productos que realizamos para cultivar el gusto estético de nuestros/as chicos/as.

Competencia para aprender a aprender

-Ser conscientes de que el conocimiento de las **técnicas de trabajo** (picado, fileteado, inyección,...) y de otros **recursos** a nuestro alcance nos van a permitir desarrollar nuevos aprendizajes.

-Promover las **habilidades de los alumnos**, a través de las elaboraciones que para potenciar la motivación, la autonomía y la iniciativa.

-Experimentar situaciones en las que tienen que **usar aprendizajes previos** para avanzar y realizar **nuevos aprendizajes**.

-Favorecer la utilización de **estrategias e iniciativas personales** (Ej. el profesor pregunta ¿Cómo lo harías tú para que fuera más fácil?) en la resolución de problemas.

-Experimentar la necesidad de **aprender a trabajar en equipo** (Ej. cuando hacemos mucha cantidad de sanjacobos repartir las distintas fases del trabajo: uno lonchea, otro monta, otro reboza,...) **y ser consciente de la influencia de los demás en mi trabajo y viceversa.**

-Potenciar **la curiosidad y la motivación** para el aprendizaje a través **de proyectos, materiales, tareas y metodología atractivas** para su realidad personal.

-Proponer **situaciones facilitadoras de aprendizajes** cada vez más complejos cuya adquisición o resolución **vayan generando un sentimiento de** competencia personal, que redunde en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender.

-Promover una **visión en el alumno del profesor** como una figura que le va a **ayudar a ser consciente** de sus **limitaciones**, de sus **recursos** y que le va a apoyar y a orientar en todo el proceso de aprendizaje procurando que vaya **creciendo en seguridad, confianza, motivación y gusto por aprender y hacer bien su trabajo.**

-Ser conscientes a través de la práctica en el taller de que **para aprender es necesario, ejercitarse en capacidades** como la **atención, la memoria, la comprensión y la expresión lingüística o la motivación de logro.**

-A partir de los interrogantes que se generen en los aprendizajes (muchos de ellos sugeridos a propósito o puestos manifiesto con la ayuda del profesor) **ejercitarse en un proceso de reflexión y de elaborar estrategias para** resolver estos interrogantes (**resolución de problemas**).

- Poner de manifiesto, a través de la práctica diaria, la importancia de **esforzarse al máximo** en la adquisición de los aprendizajes (trabajo) en cuanto a cantidad de aprendizajes (muchos) como a la calidad de los mismos.

- Darse cuenta de que la **adquisición de un mismo aprendizaje** (manejo de la maquinaria) es aplicable a la realización de diferentes productos (Ej. picar carne) y a conseguir diversificar un mismo producto (Ej. con la carne picada hacemos salchichas, chorizos, hamburguesas,...)

-Entender y realizar habitualmente como una **estrategia de aprendizaje la repetición práctica de una tarea** a lo largo del tiempo (deshuese de piezas) como medio de **conocer perfectamente todos los procesos** implicados en ella y a través de esto **ser capaz de transferir** esta estrategia a otras situaciones y aprendizajes-trabajos.

-Aprovechar la inmediatez de los resultados que nos da el taller (charcutería) para trabajar **la autoevaluación** de la tarea realizada **como una práctica consciente, reflexiva y muy importante en el proceso de aprendizaje** porque pone de manifiesto el cumplimiento de los objetivos propuestos

-**La inmediatez** al experimentar **los resultados** de la tarea realizada, facilita que se **conviertan en fuente de motivación y de información sobre las capacidades y estrategias** puestas en marcha para llevar a cabo las tareas.

-Experimentar la importancia de asimilar bien los **conocimientos primeros y básicos** en el manejo de herramientas y en las técnicas de trabajo **para poder mejorar y profundizar** en el **aprendizaje** a lo largo del curso.

Competencia para la autonomía e iniciativa personal

-Poner en práctica los distintos **pasos para la realización de un proyecto de aprendizaje** (planificar, actuar y evaluar)

-Poner de manifiesto a través de la experiencia que, para **alcanzar el éxito en las tareas** que nos proponemos, necesitamos poner en **práctica y desarrollar actitudes personales como** la perseverancia, la responsabilidad, el control emocional, el conocimiento personal y la capacidad de demorar la necesidad de satisfacción inmediata.

- Familiarizarse y aprender a través de su **uso con máquinas** y herramientas del mundo laboral para **generar un concepto positivo de sí mismo** en el manejo de ellas que le permita **afrontar futuros aprendizajes** profesionales (transferir la competencia) **con seguridad, confianza en sí mismo y una actitud positiva.**

- Tener oportunidad **de experimentar satisfacción** derivada de la tarea realizada al ver **directamente y en un plazo de tiempo casi inmediato los resultados** de nuestro aprendizaje.

- Ayudarles a **responsabilizarse de su trabajo y de las consecuencias** del mismo a través de transmitirles y hacerles creer que, las elaboraciones a desarrollar, tienen que estar preparadas con buena presencia y en un tiempo determinado, depende solo de ellos. Es su responsabilidad como en el mundo real y como les va a pasar en el futuro.

Recetas:

Competencia en Comunicación Lingüística

-**Comprensión oral y escrita de textos** técnicos profesionales.

-**Reproducción escrita** de textos técnicos, con un tipo de producto, con un lugar de procedencia y con una época histórica diferente en cada elaboración.

-Aumentar el dominio de **un aprendizaje instrumental básico (escritura)** a base de la práctica, dándole una finalidad útil y práctica (cuaderno de recetas)

Competencia matemática

-Aplicación de las distintas **unidades de medida: masa y volumen** a / para la realización de las tareas.

-Aprender a emplear **operaciones matemáticas básicas** para la realización de **porcentajes y fórmulas cerradas** necesarias en la ejecución de diversas recetas.

-Aplicación y repaso de los **múltiplos y submúltiplos de 10** para una posterior utilización en las recetas que se desarrollaran en el taller.

Competencia en cultura científica, tecnológica y de la salud

-Acercamiento teórico de las **principales técnicas de trabajo** (ej. fiambre cocido, curados,..) implicados en la realización de elaboraciones que posteriormente se desarrollaran en el taller.

-Conocimiento de las consecuencias que tiene para la salud el exceso o la falta en el consumo de algunas sustancias como, en este caso, las proteínas de origen animal, que luego trabajaremos en el taller (**nutrición**).

-Explicación teórica de los diferentes **métodos de conservación** (ej. frío, aditivos, envasado al vacío) del género, que luego pondremos en práctica en el taller.

-Conocimiento de **normas básicas de salud e higiene**, poniendo en marcha planes de actuación concretos además de su cumplimiento estricto.

Competencia en el tratamiento de la información y competencia digital

-**Recogida y comprensión de la información** mediante recetas, para su posterior utilización en el taller.

-Adquirir soltura con la práctica de un **aprendizaje básico para recoger y organizar información** (escritura).

Competencia social y ciudadana

-Llevar a cabo un **aprendizaje individual** que tiene como objetivo, el poder trasladarlo al taller, desarrollándolo de forma autónoma pero en un ámbito de trabajo compartido (taller).

-Propiciar y mantener un **ambiente de clase** tranquilo, respetuoso y facilitador de los aprendizajes y conocimientos a adquirir.

Competencia para aprender a aprender

- **Ser consciente de los conocimientos y habilidades** necesarias para llevar a cabo un aprendizaje.

- Poner de manifiesto y ejercitarse en la **estrategia cognitiva de pensar y preparar lo necesario antes de emprender** una tarea.

-Darse cuenta y experimentar la necesidad de mantener ciertas **actitudes personales** (respeto, escucha, tolerancia ...) en las **relaciones con los demás (social)** para tener un **ambiente facilitador** de los aprendizajes en el aula.

-Ser consciente y vivenciar que mantener un clima de **atención y concentración** en el aula, es un método que facilita el aprendizaje.

Competencia para la autonomía e iniciativa personal

- Ejercitarse en la **comprensión** de las instrucciones necesarias **para llevar a cabo un proyecto de** aprendizaje (elaboración charcutera), dando sugerencias y resolviendo dudas a través del diálogo y partiendo del conocimiento personal de cada uno.

-**Proponerse objetivos** reales a sus capacidades, en un plazo corto de ejecución, para así desarrollar su autoestima hacia estos proyectos.

Tecnología de la charcutería:

Competencia en Comunicación Lingüística

- **Comprensión oral y escrita materiales técnicos y científicos** relacionados con el taller como pueden ser textos o vídeos.
- **Leer, escuchar, hablar y escribir sobre los diferentes aspectos tratados en clase.**

Competencia en cultura científica, tecnológica y de la salud

- Descubrir, entender y conocer **los principales procesos u operaciones técnicas** que se producen al trabajar en la charcutería (normativa de higiene y seguridad, técnicas de conservación de alimentos como,...)
- Conocimiento de las principales **materias primas y productos** que se utilizan en el mundo de la industria cárnica (aditivos para la conservación,..)
- Entender la importancia de cumplir una normativa de seguridad para aplicar esos conocimientos en el taller y evitar así situaciones de riesgo (utilización de la maquinaria, limpieza y desinfección del material empleado,...)

Competencia social y ciudadana

- **Partir del conocimiento que tenga el grupo sobre el tema** que estamos estudiando (educación comprensiva) **para avanzar y profundizar** en dicho conocimiento, **presentándolo como un logro del grupo**
- **Promover y fomentar la cooperación y la colaboración** entre iguales a la hora de realizar trabajos en común.

Competencia para aprender a aprender

- Ser conscientes de los procesos que forman parte del aprendizaje de un tema, empleando diferentes técnicas de estudio como la realización de esquemas o el subrayado, entre otras, para luego obtener una visión sintetizada y clara del contenido trabajado.
- Reflexionar y **trabajar teóricamente** sobre la **importancia de pensar y prepararse antes de realizar una tarea** tanto profesional como de la vida diaria.

Competencia para la autonomía e iniciativa personal

- **Potenciar la autonomía personal, dándoles libertad para realizar** la tarea (ej. un esquema de un texto) **y a la vez exigiéndoles responsabilidades** al presentar los resultados.
- Aplicar los principios de la Enseñanza Programada al estudio teórico de algunas materias como en este caso "La seguridad e higiene en el taller".



Centro Educativo San Mamés Ikastetxea
Cooperativa Peñascal Kooperatiba

C/ Sagaminaga nº 50, 48004 Bilbao Tfno: 94 4598787

